ROTWEINE

José Gil Labastida Rioja DOCa 75cl



75 cl | ES - Rioja - 2022 | José Gil

Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500☻600-l-Foudres bewahrt Finesse und Herkunft.

Traubensorte	Tempranillo (ca. 85 %), Garnacha (ca. 10 %), kleine Anteile Viura/Palomino.
Herkunft	Rioja
Produzent	José Gil
Vinifikation	Selektive Handlese Co-Fermentation von Tempranillo, etwas Garnacha und kleinen Anteilen weisser Trauben teils ganze Trauben, indigene Hefen Gärung in Beton, Ausbau in grossen, gebrauchten Fässern in der Höhle.
Charakter	Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500☻600-l-Foudres bewahrt Finesse und Herkunft.
Passt zu	Lammkoteletts, Thunfisch vom Grill, Pilzragout, Tapas
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2031 geniessen, 15-17 °C
Artikel Nr.	09748/22
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2022
Weintyp	Rotweine